

Übersicht

Busch 1530 - Land-Metzgerei 'Adler'

Busch

Produktnummer: A209814



Preis

UVP 55,99 € *** (28.58% gespart)
39,99 €*

Preise inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

Beschreibung

Bausatz für ein Fachwerkgebäude mit Metzgerei. Echtes Holzfachwerk, inkl. Holzbalkon auf der Rückseite. Alle Teile fertig koloriert. Realistische Nachbildung der Gefache mit Putzstruktur. Mit Durchfahrt z.B. zu einem Hinterhof (ideale Erweiterung: Hinterhofgebäude H0 1531). Filigrane Nachbildung des »schmiedeeisernen« Innungsschildes. Regenrinnen und Fallrohre detailliert aus Kunststoff. Ausschneidebogen mit vielen passenden Motiven. Vielseitig verwendbar für verschiedenste Ladengeschäfte, als Molkerei und z.B. auch als Bauernhof-Direktverkauf. Vorbereitet zum Einbau einer Innenbeleuchtung. Der Zusammenbau von Busch Gebäudemodellen ist durch einen stabilen, zusammensteckbaren Unterbau, der mit den fertig geschnittenen und kolorierten Einzelteilen verkleidet wird, besonders einfach. Zusätzlich sind lediglich ein Bastelmesser und Modellbaukleber (z.B. Busch 7592 oder 7599) oder Alleskleber (z.B. UHU® Kraft) erforderlich. Größe: 150 x 80 mm, 100 mm hoch. Durchfahrt: 25 x 30 mm hoch. **Zur Historie der Land-Metzgerei Adler** Die Land-Metzgerei Adler in der Hauptstraße 112 in 36704 Sonnentäl besteht bereits in dritter Generation. Denn schon Opa Alois Adler, der Firmengründer, erlernte das Handwerk von der Pike auf. Damals begann er seine Lehre in der Metzgerei »Steierl« in Sonnentäl und arbeitete dort mehrere Jahre als Geselle. Da Familie Steierl keine Nachkommen hatte, überschrieb sie die 1879 gegründete Metzgerei (damals schon mit eigener Schlachtereier) dem treuen und fleißigen Gesellen Alois Adler. Der mittlerweile 39-jährige Alois führte die Metzgerei 1949 fortan unter eigenem Namen weiter. Das Ursprungsgebäude mit Schlachtereier in der Gerbergasse von Sonnentäl überstand zwar den zweiten Weltkrieg, entsprach aber nicht mehr den immer mehr steigenden Anforderungen, auch waren die Platzverhältnisse sehr beengt und so suchte man sich ein größeres Geschäft mit angrenzender Schlachtereier. Alois zog mit seiner Familie, Frau Charlotte mit den beiden Kindern Alfred und Gerlinde, in die Hauptstraße. Der 11-jährige Sohn Alfred wurde daher von Anfang an in das elterliche Geschäft mit einbezogen, ebenso wie seine drei Jahre jüngere Schwester. Er machte die Ausbildung zum Metzger und legte seine Meisterprüfung ab. Die »Wirtschaftswunderzeit« bescherte auch den Alders rosige Zeiten und so konnte der Metzgereibetrieb ständig ausgebaut werden. Neue und größere Kühlhäuser, Vergrößerung der Schlachtereier und Eröffnung weiterer Filialen in Sonnentäl sowie Buschheide. Im Alter von 35 Jahren übernahm Alfred Adler 1973 den elterlichen Betrieb komplett. Mittlerweile arbeitete auch sein Sohn Peter aktiv im Schlachtereier-Betrieb mit, der vier Jahre jüngere Sohn Rainer, der ebenfalls im Unternehmen arbeitete, kam allerdings im Alter von nur 21 Jahren bei einem Verkehrsunfall ums Leben. 2006 übertrug Alfred Adler dann Sohn Peter die Führung des Schlachtereierbetriebs. Zu den Spezialitäten des Metzgereier-Meister-Betriebes zählen neben etlichen Wurst und Fleischwaren auch verschiedene geräucherte Produkte sowie Spanferkel. Peter Adlers Ehefrau Siglinde bietet seit ca. 10 Jahren einen besonderen Partyservice an, der auch größere Events in Buschheide und Sonnentäl sowie der näheren Umgebung ausrichtet.

Produktinformationen

Größe:	H0
--------	----